



Szeretettel köszöntünk Magyarország leghíresebb éttermében, a Gundelben!

Szeretnénk bemutatni Magyarország leghíresebb éttermét, amely már 130 éve működik. A mai Gundel visszatért az eredeti küldetéséhez, mely szerint „a Gundel mindenkié”!

Hisszük és hirdetjük Gundel Károly alapító gondolatát, amelynek égisze alatt kínáljuk ételeinket a leghíresebb Gundel klasszikusokat, legendás vendégszeretettel övezve! A Gundel család közel 140 magyaros ételt alkotott, így születtek meg a leghíresebb magyar ételek, melyek a mai magyar konyha alapjait képezik. Az étteremben megmutatjuk, a más országokból, kultúrákból idelátogatóknak, hogy mi magyarok mit szeretünk, mit fogyasztunk, mit tartunk a magyar konyha alapjának. Étlapunk központi eleme a Nemzeti 11, az a tizenegy magyar ikonikus fogás, amivel az éttermünk versenyezhetne a nemzetközi gasztronómiai játéktérben. Természetesen sok más kihagyhatatlan étel is helyet kapott ezen a rangos választékon, amelyeknek tökéletességéért Moldován Viktor és Wolf András séfek felelnek. A világ minden tájáról érkeznek vendégek, hogy megkóstolják a híres magyar ízeket. Ilyen például a gulyásleves, a paprikás csirke „nokedlivel”, a somlói galuska és a világhírű Gundel palacsinta.

Gundelben minden az örökségről szól, ami többek között az étterem helyszíne, mely a magyar gasztronómia bölcsője. Magyarország leghíresebb, egyben egyetlen hungarikum étterme kihagyhatatlan, Budapest és a magyar vendéglátás leghíresebb, bakancslistás helye! Az étterem híres kiváló vendégszeretetről és magyaros gasztronómiájáról. Budapest leglátogatottabb úticéljában a Hősök tere közelében, egy rokokó stílusú palotaépületben található a Városliget kapujában. A palotaépület nem csak étterem, hanem színvonalas rendezvények helyszíne, bálók, esküvők, céges és magán események, konferenciák és tréningek lebonyolításának is otthont ad.

We wish you a warm welcome to Hungary's most famous restaurant, the Gundel!

We'd like to introduce you to Hungary's most famous restaurant, which has been open for 130 years. Today's Gundel is back to the original mission of „Gundel is for everyone!”

We believe in and promote the founding idea of Károly Gundel, under the auspices of which we offer our dishes the most famous Gundel classics, surrounded by legendary hospitality! The Gundel family created nearly 140 Hungarian dishes, giving birth to the most famous Hungarian dishes that form the basis of today's Hungarian cuisine. In the restaurant, we present to visitors from other countries and cultures what we Hungarians like, what we eat and what we consider to be the basis of Hungarian cuisine. The core element of our menu is the National 11, the eleven iconic Hungarian dishes that our restaurant could compete with on the international gastronomic playing field. Of course, there are many other unmissable dishes in this prestigious selection, the perfection of which is the responsibility of chefs Viktor Moldovan and András Wolf. Guests come from all over the world to taste the famous Hungarian flavours. These include the goulash soup, the paprika chicken with „nokedli”, the Somló sponge cake and the world-famous Gundel pancakes.

Everything at Gundel is about heritage, which includes the location of the restaurant, the cradle of Hungarian gastronomy. Hungary's most famous and only Hungarikum restaurant is unmissable, the most famous and bucket-list place in Budapest and Hungarian gastronomy! The restaurant is famous for its excellent hospitality and Hungarian gastronomy. It is located in the most visited destination of Budapest, near Heroes' Square, in a rococo style palace building at the gateway to the City Park. The palace building is not only a restaurant, but also a venue for high quality events, balls, weddings, corporate and private events, conferences and trainings.

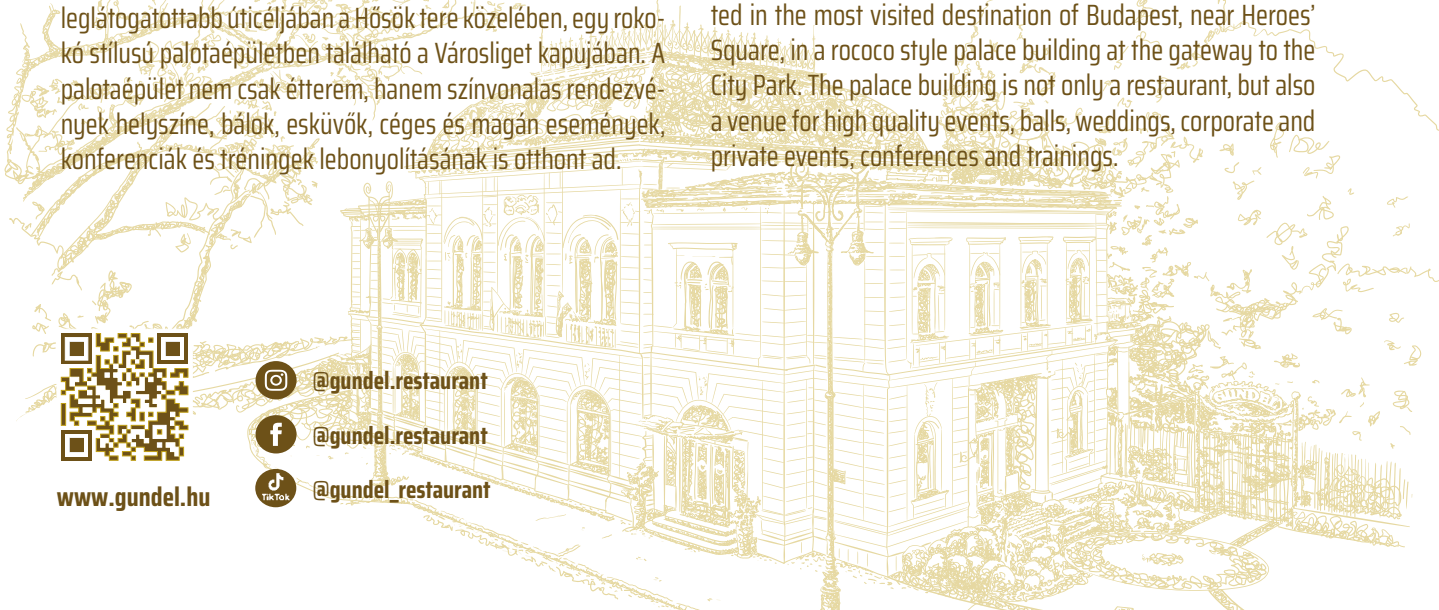


www.gundel.hu

 @gundel.restaurant

 @gundel.restaurant

 @gundel_restaurant





VACSORAMENÜ / DINNER MENU

4 FOGÁSOS MENÜ / 4 COURSE MENU 19 600 FT / 56 EUR
BORPÁROSÍTÁSSAL / WINE PAIRING +14 000 FT / 40 EUR

3 FOGÁSOS MENÜ / 3 COURSE MENU 16 800 FT / 48 EUR
BORPÁROSÍTÁSSAL / WINE PAIRING +11 500 FT / 33 EUR

ÜDVÖZLŐ ITAL / WELCOME DRINK

VENDÉGVÁRÓ/WELCOME SET

Körözött friss kovászos kenyérrrel
Cottage cheese cream with fresh sourdough breads

ELŐDESSZERT / STARTER DESSERT



VÁLASZTHATÓ ÉTELEK / AVAILABLE DISHES

Előételek / Appetizers

Tokaji aszús libamájpástétom mákos barhesszel / Goose liver pate marinated with Tokaji Aszú and poppy seed barches
+2 100 Ft / 6 EUR

Szarvasgombás krokett kaviáros tartárral / Truffle croquette with caviar tart

Pácolt, házilag füstölt pisztráng uborkával és zöldalmával / Marinated, home-smoked trout with cucumber and green apple

Grillezett libamáj birsalmával, füstölt dióval, friss fűszerekkel és gyümölcscebetes glâce-szal /
Grilled goose liver with quince, smoked walnuts with fresh herbs and fruit vinegar glacé
+2 100 Ft / 6 EUR

Gundel saláta / Gundel salad

Házilag füstölt Gundel mangalicakaraj sonka fügével, tárkonyos dresszingsgel /
Gundel homemade smoked mangalica ham with figs and tarragon dressing

Gundel ízelítő (libamájpástétom, mangalicakaraj-sonka, pisztráng) / Gundel's savoury plate (goose liver pâté, mangalica ham, trout)
+3 500 Ft / 10 EUR



VÁLASZTHATÓ ÉTELEK / AVAILABLE DISHES

Levesek / Soups

Gulyásleves házi csipetkével / Goulash soup with homemade noodles

Újházi tyúkhúsleves házi metélttel / „Újházi” chicken soup with homemade noodles

Palócleves bárányhúsból / “Palóc” soup with lamb

Körteleves fűszeres almával, pirított tökmaggal, tonkababos tejfölhabbal és tökmagolajjal /
Pear soup with spiced apple, toasted pumpkin seeds, sour cream foam and pumpkin seed oil

Zelleres burgonyakrémleves savanyított gombákkal, napraforgóval /
Cream of celery potato soup with pickled mushrooms and sunflower seeds

Halászlé fogas- és pontyfilével, gyufatésztával / Fish soup with pike perch and carp fillet, matchstick pasta

Főételek / Main courses

Kárpáti fogasfilé, gombával és rákkal / Kárpáti pike perch fillet with mushrooms

Paprikás csirke nokedlivel és tejfeles uborkasalátával / Paprika chicken, “nokedli” with cucumber salad and sour cream

Bakonyi bélszín szalonnás túrós csuszával / Bakony style filet of beef with a smoky taste of cottage cheese pasta
+2 800 Ft / +8 EUR

Bécsi szelet mangalicából, pirított petrezselymes burgonyával és házi savanyúsággal / Wiener schnitzel, from mangalica pork,
roasted parsley potatoes and homemade pickles

Szarvasgerinc sült zellerkrémrel, zöldfűszeres savanyított zöldbabbal /
Saddle of venison with fried celery cream, pickled green beans with green herbs
+2 800 Ft / +8 EUR

Egészben sült rozé kacsamell káposztás derelyével és pikáns glace-szal /
Rose duck breast with baked cabbage stuffed “derelye” and piquant glacé

Babfasírt, házi zakuszkával, burgonyalepénnyel, friss fűszeres póréhagyma-salátával /
Deep fry beans “Fasírt” with potato “Lángos” with home-made zakuska and fresh spicy leek salad

Lazacpisztráng grillezett karfiollal, karfiolkrémrel és salátával, sáfrányos citrusmártással /
Salmon trout with grilled cauliflower, cauliflower cream and salad with saffron flavoured citrus sauce

Desszert/ Desserts

Az eredeti Gundel palacsinta / The original Gundel pancake

Somlói galuska / Somló sponge cake

Rákóczi túrós tejfölgagylalittal / Rákóczi cottage cheesecake with sour cream ice cream

Gundel csokoládétorta aszalt meggyel / Gundel chocolate cake with dried sour cherries

Desszertválogatás / Dessert selection

Meggyes-gesztenyés szelet / Chestnut-cherry slice

Gundel fagylaltkehely / Gundel ice cream cup

Mézés krémes fagylaltkehely / Honey cream ice cream cup



A LEGENDÁS MAGYAR ÍZEK A GUNDELBEN SZÜLETTEK THE LEGENDARY GASTRO GOLDEN TEAM OF HUNGARY



Tokaji



Kárpáti



Újházi



Gulyás



Palóe



Bécsi



Paprikás



Bakonyi



Gundel



Rákóczi



Somlói

**KÓSTOLJA MEG MAGYARORSZÁG ÍZEIT!
TRY GUNDEL'S SPECIALS FROM THE HUNGARIAN CUISINE!**



A Gundel Nemzeti 11 válogatásának fogásait ez a jelzés mutatja.
This symbol indicates the special choices of the Gundel National 11.

Előételek / Appetizers



**Tokaji aszú libamájpástétom
mákos barhesszel 5 250 Ft**



**Goose liver pate marinated
with Tokaji Aszú and poppy
seed barches 15 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 10.

**Szarvasgombás krokett
kaviáros tartárral 4 900 Ft**

**Truffle croquette
with caviar tartare 14 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7, 10, 16



**Pácolt, házilag füstölt pisztráng
uborkával és zöldalmával
4 900 Ft**

**Marinated, home-smoked trout
with cucumber and green apple
14 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 3, 4, 10, 11



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Előételek / Appetizers

**Grillezett libamáj birsalmával, füstölt dióval,
friss fűszerekkel és gyümölcscebetes glâce-szal 5 250 Ft**

**Grilled goose liver with quince, smoked walnuts
with fresh herbs and fruit vinegar glacé 15 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 8, 9



Gundel saláta 3 850 Ft

Gundel salad 11 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 9, 10, 16, 18



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Előételek / Appetizers



**Házilag füstölt Gundel mangalicakaraj-sonka
fügével, tárkonyos dresszingsgel 4 900 Ft**

**Gundel homemade smoked mangalica ham
with figs and tarragon dressing 14 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 10, 15



**Faszenes kecskesajt saláta
körtemajonézzel, kovászos
körtével, sült céklával 3 850 Ft**

**Charcoal aged goat cheese salad
with pear mayonnaise,
sour pears and roasted beetroot
11 EUR**

Allergén jelölés/ Allergic marking: 1, 7, 9, 10, 16

**Gundel ízelítő (libamájpástétom,
mangalicakaraj-sonka, pizstráng) 5 950 Ft**

**Gundel's savoury plate (goose liver pâté,
mangalica ham, trout) 17 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 4, 7, 10, 11, 15



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Levesek / Soups



**Gulyásleves
házi csipetkével
2 800 Ft**

**Goulash soup
with homemade
noodles 8 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 9



**Újházi tyúkhúsleves
házi metélttel 2 800 Ft
“Újházi” chicken soup
with homemade noodles 8 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 9



**Palócleves bányahúsból
2 800 Ft**

**“Palóc” soup with lamb
8 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 7, 9



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak iránymutató, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Főételek / Main courses



**Körteleves fűszeres almával,
pirított tökmaggal, tonkababos
tejfölhabbal és tökmagolajjal**
2 800 Ft

**Pear soup with spiced apple,
toasted pumpkin seeds, sour
cream foam and pumpkin seed oil**
8 EUR

Allergén jelölés/ Allergic marking: 7, 9, 16



**Zelleres burgonyakrémleves
savanyított gombákkal,
napraforgóval** 2 800 Ft

**Cream of celery potato soup
with pickled mushrooms
and sunflower seeds** 8 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 8, 9, 16, 18



**Halászlé fogas-
és pontyfilével,
gyufatésztával** 2 800 Ft

**Fish soup with pike perch
and carp fillet,
matchstick pasta**
8 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 4, 17



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Főételek / Main courses

Kárpáti fogasfilé, gombával és rákkal 7 350 Ft

Kárpáti pike perch fillet with mushrooms 21 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 2, 4, 7, 9



**Paprikás csirke nokedlivel
és tejeles uborkasalátával 6 300 Ft**

**Paprika chicken, “nokedli”
with cucumber salad and sour cream 18 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7, 9



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Főételek / Main courses



**Bakonyi bélszín
szalonnás túrós csuszával 10 500 Ft**

**Bakony style filet of beef
with a smoky taste
of cottage cheese pasta 30 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7, 15



**Bécsi szelet mangalicából, pirított
petrezselymes burgonyával
és házi savanyúsággal 7 000 Ft**

**Wiener schnitzel, from mangalica
pork, roasted parsley potatoes
and homemade pickles 20 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7, 15

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Főételek / Main courses



Szarvasgerinc
sült zellerkrémmel, zöldfűszeres
savanyított zöldbabbal 10 500 Ft

**Saddle of venison with fried
celery cream, pickled green
beans with green herbs 30 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 5, 7, 9, 10

**Egészben sült
mangalicakaraj
brassói raguval
7 000 Ft**

**Whole roasted mangalica
loin with Brasov style
casserole 20 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 9, 15



**Egészben sült rozé
kacsamell káposztás
derelyével és pikáns
glace-szal 6 300 Ft**

**Rose duck breast with
baked cabbage stuffed
“derelye“ and piquant
glacé 18 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 8, 9



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak iránymutató, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Főételek / Main courses



**Babfasírt, házi zakuszkával, burgonyalepénnyel,
friss fűszeres póréhagyma-salátával 5 950 Ft**

**Deep fry beans “Fasírt” with potato “Lángos”
with home-made zakuska and fresh spicy leek salad 17 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 9, 10, 16, 18



**Lazacpisztráng grillezett karfiollal, karfiolkrémmel
és salátával, sáfrányos citrusmártással 7 000 Ft**

**Salmon trout with grilled cauliflower, cauliflower cream and
salad with saffron flavoured citrus sauce 20 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 4, 7, 9, 10

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Vegán ételek / Vegan meals

Gundel saláta 3 850 Ft

Gundel salad 11 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 9, 10, 16, 18



**Zelleres burgonyakrémleves
savanyított gombákkal,
napraforgóval 2 800 Ft**

**Cream of celery potato soup
with pickled mushrooms
and sunflower seeds 8 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 8, 9, 16, 18

**Babfasírt, házi zakuszkával,
burgonyalepénnyel, friss fűszeres
póréhagyma-salátával 5 950 Ft**

**Deep fry beans "Fasírt"
with potato "Lángos"
with home-made zakuska
and fresh spicy leek salad 17 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 9, 10, 16, 18



Tápiókapuding 2 800 Ft

Tapioca pudding 8 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 16, 18

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak iránymutató, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Desszertek / Desserts



FOLYÉKONY ARANY / LIQUID GOLD Tokaji 5 puttonyos aszú Kóstoló / Tasting 700 FT / 2 EURO



Az eredeti Gundel palacsinta
2 800 Ft

The original Gundel pancake
8 EUR



Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

...hogy lángoljon +1 400 Ft

...for flaming + 4 EUR



Somlói galuska
2 800 Ft

Somló sponge cake
8 EUR

(A Somlói galuska az 1958-as brüsszeli
világkiállítás díjnyertes süteménye / Somló sponge
cake Award-winning cake from the 1958 Brussels
World's Exhibition)

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8



Rákóczi túrós tejfölgagylalttal
2 800 Ft

Rákóczi cottage cheesecake
with sour cream ice cream
8 EUR

(Az 1958-as brüsszeli világkiállítás díjnyertes
süteménye / Award-winning cake from the 1958
Brussels World's Exhibition)

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 7



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Desszertek / Desserts

FOLYÉKONY ARANY / LIQUID GOLD Tokaji 5 puttongos aszú Kóstoló / Tasting 700 FT / 2 EURO



**Gundel csokoládétorta
aszalt meggyel 2 800 Ft**

**Gundel chocolate cake
with dried sour cherries 8 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8



Desszertválogatás

(Dobos torta, Eszterházy szelet,
mini Rákóczi túrós)

2 800 Ft

Dessert selection

(Dobos cake, Eszterházy cake,
mini Rákóczi cottage cheesecake)

8 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

**Meggyes-gesztenyés szelet
2 800 Ft**

**Chestnut-cherry slice
8 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 3, 5, 8

(Nem tartalmaz hozzáadott cukrot, laktózt és glutént /
No added sugar, lactose or gluten)



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Desszertek / Desserts



Gundel faglaltkehely 2 800 Ft

Gundel ice cream cup 8 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8



**Mézes krémes faglaltkehely
2 800 Ft**

**Honey cream ice cream cup
8 EUR**

Allergén jelölés / Allergic marking: 1, 3, 5, 7, 8

Tápiókapuding 2 800 Ft

Tapioca pudding 8 EUR

Allergén jelölés / Allergic marking: 16, 18



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Alkoholos koktélok /Alcoholic cocktail



Gundel Cosmopolitan
3 850 Ft / 11 EUR



Gundel Espresso Martini
3 850 Ft / 11 EUR



Aperol Spritz winter
3 850 Ft / 11 EUR



Mango colada
3 850 Ft / 11 EUR



Martini Fiero&Tonic
3 500 Ft / 10 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak iránymutató, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Italok / Drinks



ALKOHOLOS KOKTÉLOK / ALCOHOLIC COCKTAIL

Gundel Espresso Martini (Legendario elixir, banán liqueur, kakaó liqueur, vanília, espresso / Legendario elixir, banana liqueur, cocoa liqueur, vanilla, espresso)	3 850 Ft / 11 EUR
Hugo (Prosecco, bodza, menta, szóda / Prosecco, elderflavour, mint, soda)	3 500 Ft / 10 EUR
Martini Fiero&Tonic (Martini Fiero, Persian Rose tonic, grapefruit)	3 500 Ft / 10 EUR
Mojito	3 500 Ft / 10 EUR
Gundel Gin&Tonic (Gin, Chambord liqueur, tonic, raspberry, lime)	4 200 Ft / 12 EUR
Aperol Spritz winter (Aperol, Prosecco, szóda, friss narancs, fahéj / Aperol, Prosecco, soda, fresh squeezed orange juice, cinnamon)	3 850 Ft / 11 EUR
Mango Colada (Rum, mangólé, kókusztej, vanília / Rum, mango juice, coconut milk, vanilla)	3 850 Ft / 11 EUR
Tanqueray Gin&Tonic (Választható tonikok / Optional tonic: Sunkissed Rhubarb, Yuzu, Persian Rose, Grapefruit, Blueberry, Indian)	3 850 Ft / 11 EUR
Gundel Negroni (Gin, Campari, Martini Fiero)	3 850 Ft / 11 EUR
Gundel Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Amarena meggy, lime / Vodka, Cointreau, Amarena cherry, lime)	3 850 Ft / 11 EUR



Gundel Negroni
3 850 Ft / 11 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Italok / Drinks

POHÁR HABZÓBOROK / SPARKLING WINES BY GLASS 0,1 L

Sauska Brut	2 800 Ft / 8 EUR
Gundel Garamvári Prestige Brut	2 450 Ft / 7 EUR
Gundel Garamvári Evolution Rosé	2 450 Ft / 7 EUR
Hungária Irsai Olivér (Édes/Sweet)	2 100 Ft / 6 EUR
Villa Sandi Il Fresco Prosecco DOC	3 150 Ft / 9 EUR

POHÁR FEHÉRBOROK / WHITE WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Chardonnay – Malatinszky pincészet	2 450 Ft / 7 EUR
Sauvignon Blanc – Balla Géza pincészet	2 625 Ft / 7,5 EUR
Olaszrizling – Váli pincészet	2 625 Ft / 7,5 EUR
Royal Pince Mád Furmint 2019	2 800 Ft / 8 EUR
Hárslevelű – Holdvölgy pincészet	3 850 Ft / 11 EUR
Qvevri Bouquet (Georgia)	3 500 Ft / 10 EUR

POHÁR ROSÉ BOROK / ROSÉ WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Rosé cuvée – Figula pincészet	2 450 Ft / 7 EUR
Rozé variáció – Vylyan pincészet	2 450 Ft / 7 EUR

POHÁR VÖRÖSBOROK / RED WINE SELECTION BY GLASS 0,15 L

Cabernet Sauvignon – Malatinszky pincészet	2 450 Ft / 7 EUR
Bikavér – Gál Tibor pincészet	2 800 Ft / 8 EUR
Pinot Noir – Váli Péter pincészet	2 800 Ft / 8 EUR
Kadarka – Balla Géza pincészet	2 975 Ft / 8,5 EUR
Merlot – Vylyan pincészet	2 975 Ft / 8,5 EUR
Malbec Trez Vivante (Argentína)	3 500 Ft / 10 EUR

POHÁR DESSZERTBOROK / DESSERT WINE SELECTION BY GLASS 0,1 L

Tokaji aszú 5 puttonyos – Grand Tokaj pincészet	3 850 Ft / 11 EUR
Édes Szamorodni – Oremus pincészet	3 850 Ft / 11 EUR
Late Harvest Cuvée – Sauska pincészet	3 850 Ft / 11 EUR
Édesem – Merfelsz pincészet (Édes vörös/Sweet red)	2 450 Ft / 7 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Italok / Drinks



VIZEK / WATERS

Gundel szénsavas 0,3 l	
Gundel sparkling 0,3 l	1 225 Ft / 3,5 EUR
Gundel szénsavmentes 0,3 l	
Gundel still 0,3 l	1 225 Ft / 3,5 EUR
Gundel szénsavas 0,7 l	
Gundel sparkling 0,7 l	2 100 Ft / 6 EUR
Gundel szénsavmentes 0,7 l	
Gundel still 0,7 l	2 100 Ft / 6 EUR

GYÜMÖLCSLEVEK / FRUIT JUICES 0,3 l

Frissen facsart narancslé	
Freshly squeezed orange juice	2 450 Ft / 7 EUR
Frissen facsart grapefruitlé	
Freshly squeezed grapefruit juice	2 450 Ft / 7 EUR

ÜDÍTŐK / SOFT DRINKS 0,25 l

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Ginger	1 400 Ft / 4 EUR
Red Bull	1 750 Ft / 5 EUR
&T Tonic 0,2 l	1 400 Ft / 4 EUR
Rostos üdítők (Alma, Őszibarack, Mangó)	1 400 Ft / 4 EUR

CSAPOLT SÖRÖK

Dreher Classic Gold 0,2 l	1 050 Ft / 3 EUR
Dreher Classic Gold 0,4 l	2 100 Ft / 6 EUR

ÜVEGES SÖRÖK

Budapest IPA	1 750 Ft / 5 EUR
Heineken alkoholmentes	1 400 Ft / 4 EUR
Staropramen 0,33 l	1 575 Ft / 4,5 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Alkoholmentes italajánlat / Alcohol-free drinks offer

Alkoholmentes Gundel Gin&Tonic
2 800 Ft

Rosemary Grapefruit crash
2 450 Ft / 7 EUR

Alcohol-free Gundel Gin&Tonic
8 EUR



Gundel limonádé, házi szörpből 0,4 l
2 275 Ft

Gundel lemonade with homemade syrup 0,4 l
6,5 EUR

Eper friss bazsalikkal /
Strawberries with fresh basil

Meggy friss citromfűvel /
Sour cherry with fresh lemongrass

Cukormentes áfonya /
Sugar free blueberry



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak iránymutató, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Italok / Drinks



ALKOHOLMENTES KORTÉLOK / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Rosemary Grapefruit crash	2 450 Ft / 7 EUR
Alkoholmentes Gundel Gin&Tonic / Alcohol-free Gundel Gin&Tonic (Alkoholmentes gin, tonik, málna / Alcohol free gin, tonic, raspberry)	2 800 Ft / 8 EUR
Virgin Mango Colada (Mangó, kókusztej, vanília / Mango juice, coconut milk, vanilla)	2 450 Ft / 7 EUR
Virgin Mojito (Barna cukor, menta, lime, szóda / Brown sugar, mint, lime, soda)	2 450 Ft / 7 EUR

GUNDEL LIMONÁDÉ, HÁZI SZÖRPBŐL 0,4 L / GUNDEL LEMONADE WITH HOMEMADE SYRUP 0,4

Klasszikus limonádé / Classic limonade	2 100 Ft / 6 EUR
Cukormentes áfonyás limonádé / Sugar-free blueberry lemonade	2 275 Ft / 6,5 EUR
Eper limonádé friss bazsalikkal / Strawberries with fresh basil lemonade	2 275 Ft / 6,5 EUR
Meggy limonádé friss citromfűvel / Sour cherry with fresh lemongrass lemonade	2 275 Ft / 6,5 EUR

HÁZI JEGESTEA / HOME-MADE ICE TEA 0,4 L

2 100 Ft / 6 EUR



Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervízdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Forróital-ajánlat / Hot drinks offer

Gundel arany cappuccino 2 275 Ft
Gundel gold cappuccino 6,5 EUR



Gundel arany latte macchiato
2 275 Ft

Gundel gold latte macchiato
6,5 EUR



Gundel arany kávé 3 325 Ft
Gundel gold coffee 9,5 EUR



Gundel arany
forró csokoládé
2 275 Ft

Gundel gold
hot chocolate
6,5 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Italok / Drinks



FORRÓ ÉS HIDEG KÁVÉKÜLÖNLLEGESSÉGEK/ HOT AND COLD COFFEE SPECIALITIES

Espresso	1 400 Ft / 4 EUR
Doppio	1 925 Ft / 5,5 EUR
Americano	1 400 Ft / 4 EUR
Cappuccino Arany változat/Gold Gundel	1 925 Ft / 5,5 EUR +350 Ft / 1 EUR
Cortado Arany változat/Gold Gundel	1 925 Ft / 5,5 EUR +350 Ft / 1 EUR
Latte macchiato Arany változat/Gold Gundel	1 925 Ft / 5,5 EUR +350 Ft / 1 EUR
Jegeskávé vaníliafagylalttal / Iced coffee with vanilla ice cream	2 275 Ft / 6,5 EUR
Gundel coffee Arany változat/Gold Gundel Meggypálinka, dió, meggy, kávé, tejszínhab Cherry pálinka, walnuts, sour cherries, coffee, whipped cream	2 975 Ft / 8,5 EUR +350 Ft / 1 EUR
Ír kávé / Irish coffee Arany változat/Gold Gundel	2 450 Ft / 7 EUR 2 975 Ft / 8,5 EUR
Gundel forró csokoládé/ Gundel hot chocolate Arany változat/Gold Gundel	2 275 Ft / 6,5 EUR +350 Ft / 1 EUR
Növényi tejjel / with vegetable milk	+350 Ft / 1 EUR

TEAKÜLÖNLLEGESSÉGEK / TEA SPECIALITIES

English Breakfast, Earl Grey, Zöld, Kamilla, Borsmenta, Gyümölcs, Rooibos	
English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Peppermint, Fruit, Rooibos	1 925 Ft / 5,5 EUR

Teáinkhoz, kávéinkhoz süteményeket szolgálunk fel, ami tejterméket, tojást, glutént, vagy diót tartalmazhat.
Our Tea & Coffee is served with biscuits which may contain lactose, egg, gluten or nuts.
Allergén jelölés/Allergic marking: 1, 3, 7, 8

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.



Italok / Drinks

RÖVIDITALOK / SPIRITS

PÁLINKÁK 0,04 L / HUNGARIAN FRUIT BRANDIES 0,04 L

Árpád pálinkaház / "Árpád" pálinka 3 150 Ft / 9 EUR

RUM 0,04 L

Equiano Original Rum Mauritius 4 900 Ft / 14 EUR

The Rum Factory Double Oloroso Cask Panama 4 900 Ft / 14 EUR

Legendario Elixir Kuba 4 550 Ft / 13 EUR

Naga Rum Double Cask Aged Indonézia 4 550 Ft / 13 EUR

Ron Botran Cobre Spiced Rum Guatemala 5 950 Ft / 17 EUR

Ron Zapaca 23' 5 250 Ft / 15 EUR

Diplomatico 4 550 Ft / 13 EUR

CALVADOS, COGNAC, BRANDY 0,04 L

Hennessy VS Cognac 6 650 Ft / 19 EUR

Janneau VSOP Armagnac 3 850 Ft / 11 EUR

Remy Martin XO 11 900 Ft / 34 EUR

GIN 0,04 L

Hendrick's 3 500 Ft / 10 EUR

Tanqueray 2 450 Ft / 7 EUR

Bombay Sapphire 2 100 Ft / 6 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued
in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

Italok / Drinks



LIKÖRÖK 0,04 L / LIQUEUR 0,04 L

Jägermeister	2 450 Ft / 7 EUR
Bailey's Irish Cream	1 925 Ft / 5,5 EUR
Chambord	3 500 Ft / 10 EUR
Unicum Szilva	2 100 Ft / 6 EUR
Zwack Unicum	1 925 Ft / 5,5 EUR
Unicum Reserva	3 500 Ft / 10 EUR
Hirös Hamvas Gyógynövény Kesorú	1 925 Ft / 5,5 EUR

TEQUILA 0,04 L

El Jimador Blanco	2 100 Ft / 6 EUR
El Jimador Reposado	2 100 Ft / 6 EUR

VODKA 0,04 L

Beluga	3 500 Ft / 10 EUR
Finlandia	1 925 Ft / 5,5 EUR
Grey Goose	3 500 Ft / 10 EUR

WHISKEY 0,04 L

Jameson Reserve	2 800 Ft / 8 EUR
Jack Daniel's Single Barrel	3 150 Ft / 9 EUR
Jim Beam Black	2 450 Ft / 7 EUR
Johnnie Walker Black Label	3 150 Ft / 9 EUR
Chivas Regal - 12 éves	2 800 Ft / 8 EUR
Chivas Regal - 18 éves	6 650 Ft / 19 EUR
Békési single barrel 12'	3 500 Ft / 10 EUR
Kensei Japanese Blended	3 500 Ft / 10 EUR

Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák. A végösszeghez 15% szervizdíjat számítunk fel.
A feltüntetett ár euróban csak irányadó, a számla kiállítása magyar forintban történik.

Our prices are indicated in HUF and include VAT. A 15% service charge will be added to your bill. The check will be issued in Hungarian Forints, the prices on the menu in Euro are an indication and do not reflect the daily exchange rate.

KEDVES VENDÉGEINK!
SZEMÉLYZETÜNK ÖRÖMMEL VESZ BÁRMILYEN KÜLÖNLEGES KÉRÉST!
ELSŐ OSZTÁLYÚ ÉTTEREM

DEAR GUESTS!
OUR STAFF IS GLAD TO TAKE ANY SPECIAL ORDERS!
FIRST CLASS RESTAURANT

Corporate Chef
András Wolf

Executive Chef
Viktor Moldován





















Pastry Chef
Mártonné Dudok

Food & Beverage
László Terék
László Czink

General Director
Jenő Magyar

Éttermi étlapunk minden nap 18:00-21:00 óráig érvényes.
Restaurant menu is available every day from 18:00-21:00.

Táplálkozási követelmények, ételallergiák és étrendi korlátozások
Food Allergies and dietary restrictions

 1. Glutént tartalmazó gabonafélék 1. Cereals contain gluten	 2. Rákfélék 2. Crustaceans	 3. Tojás 3. Eggs	 4. Hal és a belőle készült ételek 4. Fish and dishes made of fish	 5. Földimogyoró és a belőle készült ételek 5. Peanuts and dishes made with peanuts	 6. Szójabab és a belőle készült ételek 6. Soybean and dishes made with soybean	 7. Tej és az abból készült ételek, beleértve a laktózt is 7. Dairy products and dishes made with milk
 8. Diófélék 8. Nuts	 9. Zeller és a belőle készült ételek 9. Celery and dishes cooked with celery	 10. Mustár és a belőle készült ételek 10. Mustard and dishes made with mustard	 11. Szezámag és a belőle készült ételek 11. Sesame seeds and dishes made with sesame seeds	 12. Kén-dioxid (so ₂) 12. Sulphur dioxide	 13. Csillagfűrt és a belőle készült ételek 13. Lupine and dishes made with lupine	 14. Puhatestűek és belőle készült ételek 14. Molluscs and dishes made with molluscs
 15. Sertést tartalmaz 15. Contains pork	 16. Vegetáriánusok számára is elkészíthető 16. Can be made for vegetarians	 17. Csípős étel 17. Hot food	 18. Vegánok számára fogyasztható 18. Suitable for vegans	 A Gundel Nemzeti 11 válogatásának fogásait ez a jelzés mutatja.		
 GUNDEL CAFE PATISSERIE RESTAURANT 1143-Hungary Budapest, Gundel Károly út 4.						